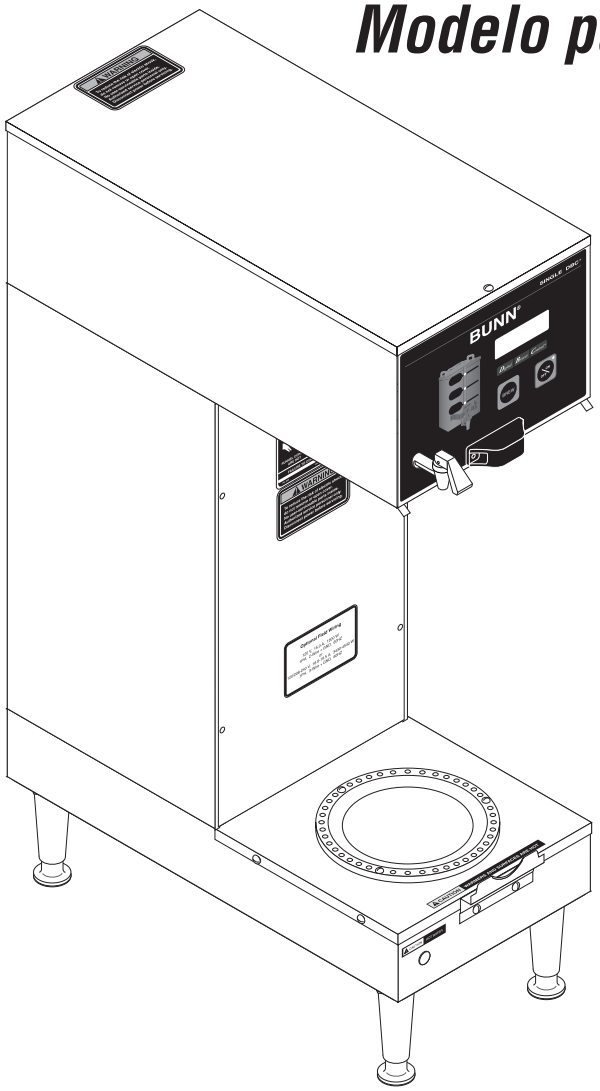
BUNN®

SINGLE® GPR DBC-DV

CON SMART FUNNEL®

Modelo para dos voltajes



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

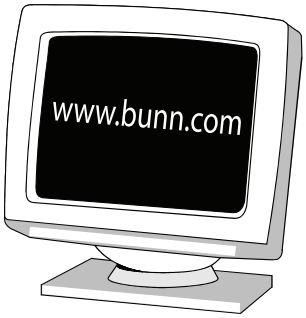
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



37994.8000D 08/08 ©2005 Bunn-O-Matic Corporation

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:
1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
4) Los discos abrasivos del equipo moledor de café para que muela el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.
Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.
LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.
En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

BrewLOGIC, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNN Espress, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Legendary for Quality, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Cafe, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BrewMETER, BUNN-SERVE, BUNNsource, Coffee At Its Best, Cool Froth, Digital Brewer Control, Intellisteam, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Silver Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

La cafetera incorpora un sistema de interfase inalámbrico que permite al Molino DBC cargar cierta información en el “ chip de programación” que se encuentra dentro del asa del embudo. Dicha información incluye que sabor de café se está moliendo y que volumen de la tanda será preparado (corto, medio, o largo). Una vez que el nombre del tipo de café y la cantidad de café deseada se muele, el embudo se carga en la cafetera. La información del asa del embudo se transfiere entonces a la cafetera. La cafetera toma entonces esta información y distribuye la cantidad de agua preajustada en la cafetera para ese sabor de café y volumen de la tanda. La cafetera puede programarse para regular diferentes funciones del proceso de preparación de café, como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, etc. Esto permite al operador programar una cierta “receta” para cada tipo de café ha prepararse.

AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

WARNING
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY
PN: 00658.0000F 6/98 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00658.0000

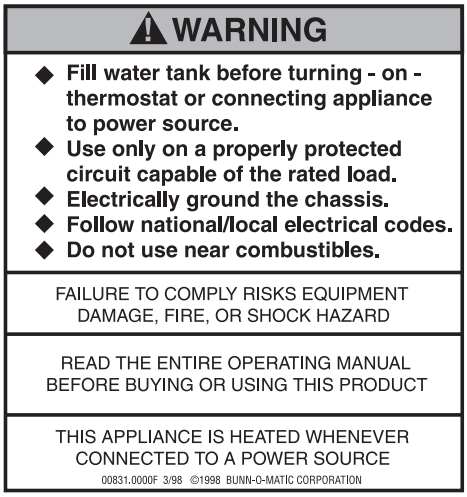
ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES


WARNING
◆ Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
◆ Electrically ground the chassis.
◆ Follow national/local electrical codes.
◆ Do not use near combustibles.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT
THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE
00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

03408.0004

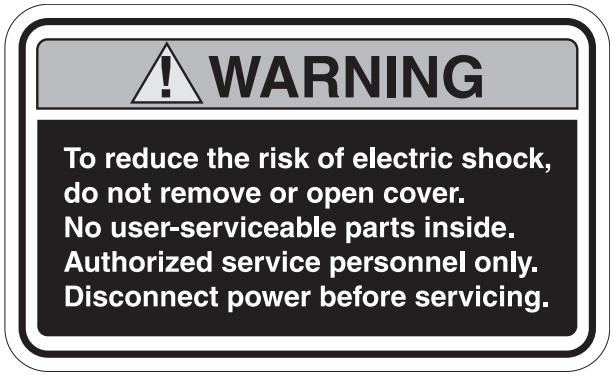
ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

03409.0004

ADVERTENCIA
Líquido caliente

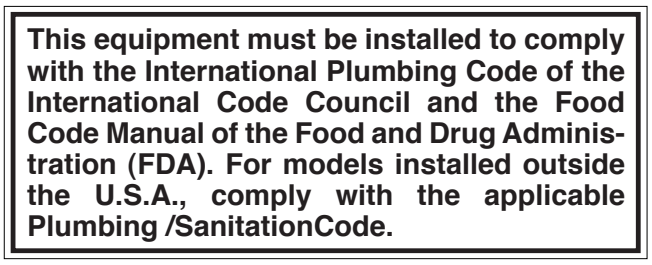
20201.5600
ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)


WARNING
To reduce the risk of electric shock,
do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

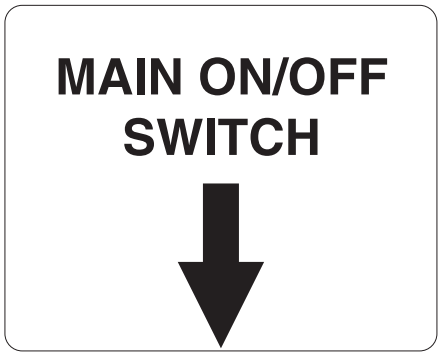
37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.


This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /SanitationCode.

00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.

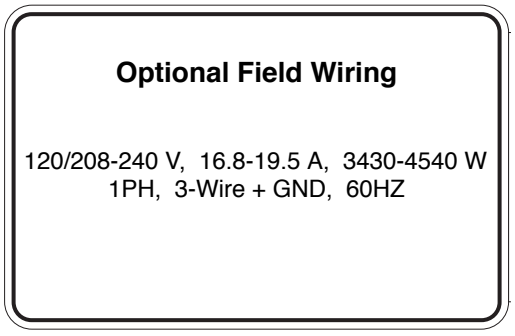


39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

12364.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES



29710.0012

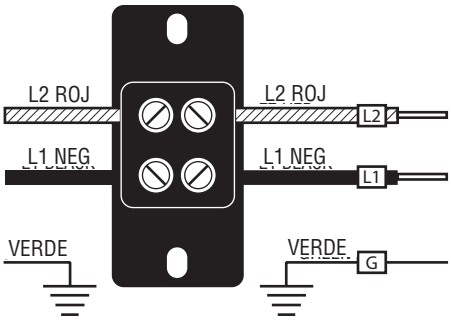
Cableado in-situ opcional
120/208-240 V c.a., 16,8-19,5 A, 3430-4540 W
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ

CONEXIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

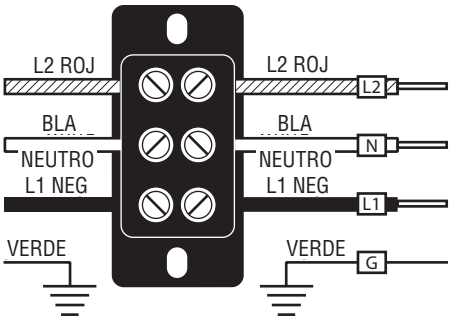
La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.

Los requerimientos para cafeteras sin un juego de cables conectado son:



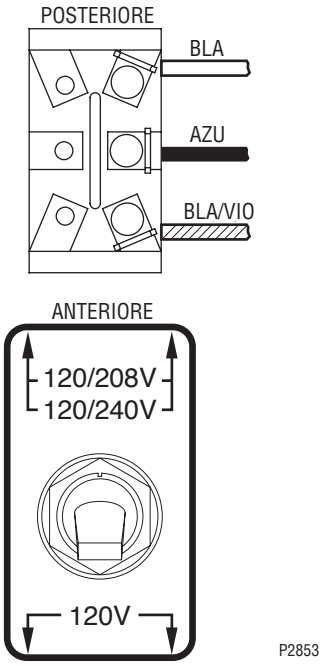
Modelos para 120 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



P2853

DUAL VOLT TOGGLE SWITCH

INTERRUPTOR SERLECTOR DE VOLTAJE

CONEXIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓ: Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el local.
3. Seleccione el voltaje deseado de la unidad basado en el servicio eléctrico disponible en el local.
4. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso trasero para acceder al bloque de terminales.
6. Pase el cable de alimentación por el protector contra tirones en la parte trasera de la cafetera.
7. Utilizando los diagramas de arriba, conecte el servicio eléctrico deseado al bloque de terminales de cableado in-situ.
8. Si cablea la máquina para operar con 120/208 V o 120/240V, con cable de alimentación, este último debe ser un cable listado por UL, tipo flexible, SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, Nº 12 AWG, de 4 conductores, categoría de 90ºC. La tapa del enchufe del adaptador debe ser listada por UL, configuración NEMA 14-20P o L14-20P, categoría. 125/250 V, 20 A. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91 cm (3 pies) de largo y de un máximo de 1,8 m (6 pies) de largo (medido desde el protector contra tirones hasta la tapa del enchufe adaptador).
9. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales.
10. Vuelva a colocar el interruptor de selección ubicado en el soporte de componentes en la posición apropiada y coloque nuevamente el panel de acceso.
11. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Esta cafetera debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg^2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg^2). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada o una conexión rápida hembra de 3/8".

NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todos instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada o conector rápido ubicado en la parte posterior de la cafetera.
2. Abra el agua de suministro.

PREPARACIÓN INICIAL

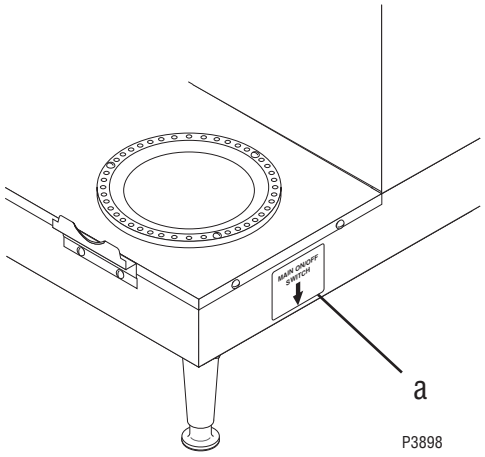
PRECAUCIÓN – La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de la estacion de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT…TANK FILLING (ESPERAR… LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla muestra **READY TO BREW…WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR…TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.

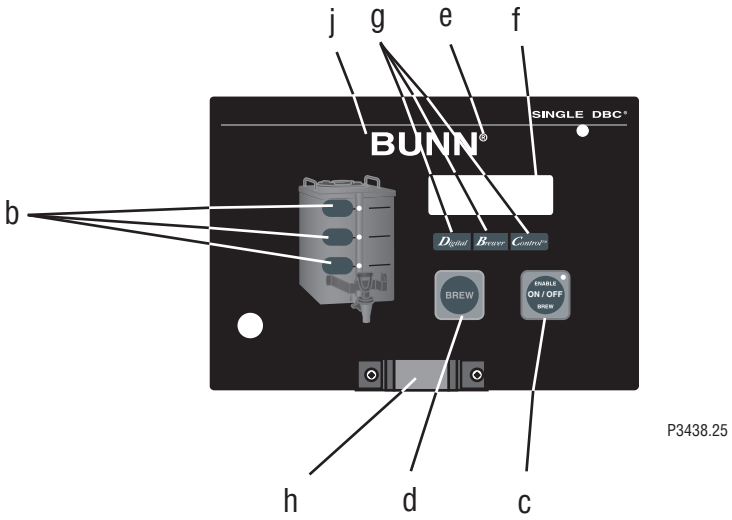
NOTA: La temperatura de percolación del agua se ajusta en fábrica a 200° F (93.3° C). En los lugares altos, será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para reajustar la temperatura de percolación, consulte la sección “AJUSTE DE TEMPERATURA”.

5. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de esta última. Suéltela cuando oiga que el tanque se está llenando.
6. Los volúmenes de agua han sido prefijados en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual Ajuste de volúmenes de percolación de café.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

CONTROLES DE OPERACIÓN



P3898



P3438.25

CONTROLES DE OPERACIÓN

(a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

Este interruptor, ubicado debajo del percolador detrás de la pata delantera, conecta y desconecta la alimentación eléctrica de todos los componentes de la cafetera.

(b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

Al pulsar el botón correspondiente a tanda Corta, Media, o Larga se escoge la cantidad de café que se desea preparar. La pulsación de un botón diferente después que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha. La luz indica la tanda seleccionada a prepararse.

(c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

La pulsación alternada del interruptor de ON/OFF enciende y apagado la cafetera. La pulsación de este botón durante el ciclo de preparación de café interrumpe dicho ciclo, deteniendo el flujo de agua. La pulsación de este botón durante la programación de la cafetera provocará la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

(d) BOTÓN BREW

Pulsando y soltando momentáneamente este botón comienza un ciclo de preparación de café.

(e) BOTÓN ®

Pulsando y soltando el botón ® se puede ingresar a los menús de programación. Pulsando y soltando el botón se accede paso a paso por cada pantalla de función durante la programación.

(f) PANTALLA DE FUNCIONES

Esta es la pantalla que muestra las diferentes funciones de la cafetera y permite ajustar la programación.

(g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

Estos son los botones escondidos que se utilizan para programar la cafetera.

(h) BOBINA SENSORA DE EMBUDO

Este bobina sensora de embudo se utilizan para “recibir” información del asa del Smart Funnel® (nombre del café, y volumen de la tanda), y también de las **TARJETAS DE RECETAS.**

(j) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

La esquina superior izquierda de la B en BUNN® puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Escoja el volumen de la porción deseada en el molino. No es necesario seleccionar el volumen de porción en la cafetera.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Muela o eche café fresco recién molido en el filtro y nivélelo sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del mismo. Si el café molido no se obtiene mediante un molino compatible con el Smart Funnel , el volumen de las porciones debe seleccionarse en la cafetera.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6 El interruptor ENABLE BREW (Activar percolación) debe estar en posición ON. Pulse momentáneamente y suelte el interruptor "BREW" (Percolar). Si el percolador tiene la opción de trabado de embudo y si se encuentra activada, el embudo se trabará en posición una vez que el ciclo de percolación de café haya comenzado. Puede haber ciertas situaciones en las que el ciclo de percolación no comienza cuando se pulsa el interruptor de percolar:

   a) **BREW TEMPERATURE TOO LOW (Temperatura de percolación de café demasiado baja)** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT (Bloqueo de percolación de café)**.
   b) **FUNNEL NOT IN PLACE (Embudo fuera de posición)** (o está en uso un embudo de percolación de café estándar) – cancele la opción **FUNNEL DETECT (Detección de embudo)**.
   c) **CHECK FUNNEL (Inspeccionar embudo)** – quite el embudo, vacíe el café molido percolado anteriormente y muela una nueva porción en el embudo.

7. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **NOW BREWING (Percolando café)** y el tiempo restante del ciclo de percolación de café.
8. Enseguida de la percolación de café habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRIPPING** que muestra el tiempo restante para que se libere la traba del embudo. Deseche el café molido y el filtro sólo después que se detiene el goteo visible.

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie el cabezal rociador. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza (Nº 38227.0000) para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

NOTA: En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.